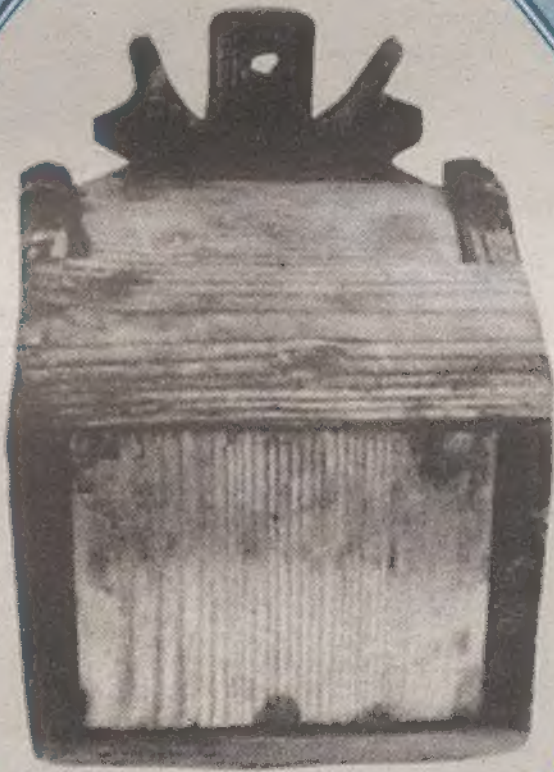


Invito a Pranzo

NELLE

VALLI DEL NATISONE



*Vabilo na Kosilo
Einladung zum Essen*



PROVINCIA DI UDINE



CAMERA DI COMMERCIO DI UDINE



COMUNITÀ MONTANA DELLE
VALLI DEL NATISONE



SLOVENSKO DEŽELNO GOSPODARSKO ZDRUŽENJE
UNIONE REGIONALE ECONOMICA SLOVENA

Leggenda, arte, cultura, fuse in un crogiuolo di gusti e sapori. Per toccare tutto questo (e deliziarsene) l'Associazione «Invito», ente composto e vivacizzato dalla presenza di una ventina di aziende che operano nel settore della ristorazione nelle Valli del Natisone, ha allestito anche per quest'anno la manifestazione denominata «Invito a pranzo». Ma l'edizione targata '97 rappresenta una svolta nel percorso enogastronomico e imprenditoriale di questo evento, divenuto ormai un elemento indispensabile nel quadro delle attività svolte nelle valli del Natisone. Al di là del consueto richiamo rappresentato dalla possibilità di gustare piatti e bevande unici sia nella loro individualità che nei diversi accostamenti preparati per l'occasione dagli abili ed esperti operatori della zona (quest'anno saranno 17 i ristoranti che parteciperanno alla rassegna enogastronomica), esiste infatti l'opportunità di visitare una vallata che affonda nella storia le radici più antiche e genuine della propria tradizione culturale.

Non va dimenticato che le valli del Natisone, per definizione, costituiscono un tassello cosiddetto «povero» di un mosaico variegato e versatile che comprende tutta la regione, superando idealmente i confini con la vicina Slovenia. Ma in questo caso il concetto di «povero» deve essere interpretato in senso positivo: significa naturale, sano, genuino, originale.

Basta pensare alla tradizione leggendaria dalla quale è sorta la tradizione enogastronomica delle Valli del Natisone: tutto nasce dal «rapimento», operato da un contadino del luogo, di una strega dei boschi, che possedeva tutti i segreti dell'arte culinaria e della coltivazione e della lavorazione delle piante e delle verdure, oltre che del vino. Per «pagare» il riscatto, la strega (nella tradizione linguistica del dialetto sloveno la sua esatta denominazione era Krivapeta, cioè strega dei boschi dai piedi rovesciati) fu costretta a rivelare tutto il suo sapere ai contadini del luogo, in precedenza costretti ad arrangiarsi con latte e polenta, polenta e latte. Da allora, narra la tradizione, le valli del Natisone sono diventate culla di una particolare cultura enogastronomica, irripetibile e unica, che riesce a far coesistere la semplicità di un concetto quasi primordiale del bere e del mangiare, con la sofisticazione più ardita confezionata nel corso della storia, utilizzando ingredienti tipici della zona.

«Invito a pranzo» va anche più in là della semplice riscoperta del gusto antico: oltre alla proposta di preziose ricette, da quest'anno saranno coinvolti nella manifestazione e, di conseguenza, nel concetto più ampio di ricerca di nuove dimensioni imprenditoriali per le Valli del Natisone, anche operatori che svolgono la loro attività in settori affini a quello della gastronomia.

Parteciperanno infatti anche i produttori locali di miele, di vino, il caseificio, la cooperativa ortofrutticola e il consorzio della Gubana. In sostanza, sarà tutto il tessuto operativo delle Valli, direttamente o indirettamente, a contribuire alla riuscita di una manifestazione che vuole essere e diventare ancor di più in futuro il traino per un rinnovamento di tutta l'economia della vallata.

Gli amministratori pubblici, finora, hanno sempre dato la loro partecipazione a «Invito a pranzo», ma in futuro la loro collaborazione potrebbe diventare ancor più intensa e fattiva, nell'interesse comune di veder rinverdire una lontana ma non per questo meno importante tradizione imprenditoriale.

E a coronamento di questa volontà di ridare vigore e freschezza agli operatori delle Valli del Natisone, nel loro sforzo di riproposta dei loro luoghi d'origine e di lavoro quale meta affascinante di turisti e intenditori alla continua ricerca di novità, va ricordata la disponibilità degli imprenditori d'oltreconfine ad affiancarsi ai colleghi italiani in un contesto comune.

Nella prospettiva di un'Europa sempre più unita e di un progressivo abbassamento, sia materiale che ideologico, delle barriere e dei confini fra gli Stati, le valli del Natisone, proprio per la loro collocazione geografica, costituiscono una ideale «terra d'incontro» fra genti diverse ma accomunate da radici culturali e gastronomiche di particolare ricchezza e significato.

Ecco perché l'iniziativa «Invito a pranzo» può rappresentare la piattaforma ideale per costruire nuove impalcature imprenditoriali, nelle quali coinvolgere anche i più giovani, non più chiamati dalla necessità a muoversi dalla loro terra d'origine per raggiungere improbabili mete lontane, ma stimolati a ricercare dentro se stessi e le loro famiglie, quel vigore da trasmettere poi alle attività quotidiane.

ATTENZIONE!

A tutti coloro che prenoteranno nei giorni compresi dal lunedì al venerdì presso qualsiasi locale aderente "ALL'INIZIATIVA" sarà riservata una gradita **SORPRESA**



COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.... per chi ama il Vino è il momento giusto!

2.200 ettari di vigneti tenuti come un giardino, oltre un centinaio di aziende vitivinicole che imbottigliano una media di 80.000 ettolitri di vino D.O.C. prodotti ogni anno di cui almeno il 30% prende la via dell'estero. Questi sono i dati dei «Colli Orientali del Friuli», la denominazione di origine controllata che dal 1970 ha in Cividale del Friuli il suo capoluogo enologico.

A quanti non conoscono la zona consigliamo di visitarla in queste tranquille giornate d'autunno. Ce n'è per tutti i gusti: dalla pieve di S. Gervasio in Nimis all'Abbazia di Rosazzo, dal tempio longobardo in Cividale alla Rocca Bernarda; dai ruderi del castello di Paristagno al parco del Bosco Romagno.

Sulla via scoprirete che i vigneti si tingono di mille colori. Le cantine sprigionano i profumi dei mosti in fermentazione. Trattorie e ristoranti riscoprono vecchie ricette a base di selvaggina, funghi, zucca, prugne, castagne.

È questo il momento più bello per visitare le cantine e capire quanto cura è riservata al vino. La vendemmia che in questi giorni volge len-

tamente al termine, favorita dalle splendide condizioni climatiche, si preannuncia una fra le migliori dell'ultimo decennio.

Accanto a molti illustri nomi che già da tempo figurano nelle «carte dei vini» dei migliori ristoranti europei siamo sicuri che quest'anno comparranno molte novità. Si tratta di tanti giovani vignaioli che, animati da sincera passione per il loro lavoro, attendevano l'annata giusta per dimostrare le loro capacità.

Poche D.O.C. in Italia propongono una scelta tanto vasta di etichette e vitigni. Oltre ai vini dal gusto internazionale come lo Chardonnay, il Pinot, il Sauvignon, il Merlot, il Cabernet, molti vignaioli ripropongono con il giusto orgoglio le varietà tipiche della regione: Picolit, Ribolla Gialla, Schioppettino, Tocai e Verduzzo friulano, Refosco, Pignolo, Tazzelenghe.

Ma parlarne serve a poco; per apprezzarli è molto meglio degustare. Con gli amici datevi quindi appuntamento nel «Parco della Vite e del Vino». Non possiamo credere che non conosciate personalmente almeno uno dei tanti vignaioli dei «Colli Orientali del Friuli»!

RISTORANTE "LA TANA DEL FORMICHIERE"

SPESSA DI CIVIDALE - TEL. 0432/716166

Chiuso il Mercoledì

Menù d'Autunno

a degustazione

TUTTI I GIORNI SU PRENOTAZIONE

MELA SEUKA AL PROSCIUTTO
CON SCAGLIE DI FORMAGGIO STAGIONATO

MINESTRA DI ORZO E FAGIOLI

BIZNA S KOMPIRI

GNOCCHI ALLA SELVAGGINA

FUNGHI PORCINI CON POLENTA

CINGHIALE CON STAKANJE

FAGIOLI, SALSICCIA CON FRICO RICCO

STRUDEL DI MELE FATTO IN CASA

GUBANA

L. 32.000 bevande escluse

TRATTORIA "ALLA POSTA"

CLODIG - GRIMACCO - TEL. 0432/725000

Chiuso Martedì sera e Mercoledì

Menù d'Autunno

a degustazione

VENERDÌ E SABATO SERA,
DOMENICA A PRANZO SU PRENOTAZIONE

PINCA MIESANA
SALAME SU LETTO DI FORMAGGI FRESCHI

CIPOLLA AL CLINTO

ZUPPA DI CASTAGNE E PORCINI

CVARČICE IDRIKOVE E PORCINI

GNOCCHETTI CON SALSA DI NOCI E RICOTTA

TAJADEJE GRAH ZATAČAN AN BUJE

CINGHIALE POLENTA E BROVATA

CARRÈ DI MAIALE AL VAPORE

CONIGLIO

ŠTAKANJE AN KAPUS

GUBANCA AN MERIKAN

FRUTTA AL FORNO CON PANNA

L. 35.000 bevande escluse

OSTERIA CON CUCINA "ALLA CASCATA"

CLODIG - GRIMACCO - TEL. 0432/725034

Chiuso il Venerdì

Menù d'Autunno

a degustazione

GIOVEDÌ, SABATO E DOMENICA E SU PRENOTAZIONE

(OTTOBRE)

(NOVEMBRE)

SPEK AN SKUTA

PINCA MIESANA

CON PANE DI CASA

AN SALAM NOSTRAN

ZUPA POŽGANA

ZUPPA DI CASTAGNE

ŽLIČNJAKI DI ZUCCA

MINESTRA DI BROVADA

ALLA SALVIA

E FAGIOLI

LASAGNETTE DI CASA

GNOCCHI DI CASTAGNE

AL SUGO DI FUNGHI

AI FUNGHI PORCINI

TOCIO FURBO DI CONIGLIO

INVOLTINI DI MAIALE

CON PATATE

ALLA MELA SEUKA

SALSICCIA NOSTRANA

CAPRIOLO CON FUNGHI

AL LATTE E POLENTA

E POLENTA

CHIODINI AL PREZZEMOLO

VERSE AL TEGAME

ŠTAKANJE

RADICCHIO CON OCVERKI

MELA SEUKA AL FORNO

TORTA DI MELE

CASTAGNE ARROSTITE

STRUKI LESSI

CASTAGNE ARROSTITE

L. 32.000 bevande escluse

ALBERGO TRATTORIA "ALLA TROTA"

SPECOGNIS - PULFERO - TEL. 0432/726006

Chiuso il Lunedì

Menù d'Autunno

a degustazione

SABATO E DOMENICA SU PRENOTAZIONE DEL GIORNO PRIMA

ASSAGGIO DI SOPPRESSA E RICOTTA

DI MONTEFOSCA

CON POLENTA GIALLA

E

TORTINA SALATA AI PORRI

ORZOTTO CON SALSICCIA

ŽLIČNJAKI AL BURRO FUSO E RICOTTA

VELUTATA DI PORRO O

MINESTRA DI BROVADA E FAGIOLI

COSCE DI LEPRE IN SALMI CON FUNGHI DI BOSCO

LONZA DI MAIALE AL MIELE D'ACAGIA

CON RADICCHIO DI CAMPO

ŠTAKANJE

STRUDEL DI MELE E JABUČNJAK (SIDRO)

A richiesta: TROTA DELLA CASA CON POLENTA

L. 32.000 bevande escluse

ALBERGO RISTORANTE "AL VESCOVO"

PULFERO - TEL. E FAX 0432/726375

Chiuso il Mercoledì

Menù d'Autunno

alla carta

TUTTI I GIORNI SU PRENOTAZIONE

ASSAGGIO DI

MINESTRA DI BROVADA

ZUPPA DI CASTAGNE

TRIPPA IN BRODO

ŽLIČNJAKI DI ZUCCA AL BURRO DORATO

GNOCCHI DI SUSINE ALLA CANNELLA

BLEKI DI FUNGHI DI BOSCO

SPEZZATINO DI CINGHIALE ALLA MELA SEUKA

CONIGLIO DISSOCCO CON POLENTA DI GRANO SARACENO

FILETTINI DI MAIALE AI FUNGHI

ŠTAKANJE

FAGIOLI AL TEGAME

STUFATO DI VERZE

STRUKI LESSI

TORTINO DI CASTAGNE

TORTA DI RICOTTA

L. 35.000 bevande escluse

TRATTORIA "AI BUONI AMICI"

TARCIETTA - PULFERO - TEL. 0432/709164

Chiuso il Lunedì

Menù d'Autunno

a degustazione

TUTTI I GIORNI SU PRENOTAZIONE

GROSTINI AL PROSCIUTTO DI CINGHIALE E CAPRINO

CREMA DI CASTAGNE E PORCINI

O PANADA

PALAČINKE AL RADICCHIO

ŽLIČNJAKI ALLA RUCOLA

CONIGLIO IN UMIDO

O CINGHIALE CON POLENTA

MUSET CON BROVADA

SCALOPPINE CON SALSA DI MELE

FAGIOLI IN PADELLA

PATATE CIPOLLATE CON OCVERKI

STRUDEL DI MELE

GROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO

L. 32.000 bevande escluse

OSTERIA "ALL'ANTICA"

CRAS - PULFERO - TEL. 0432/709052-709166

Chiuso il Martedì sera e Mercoledì

Menù d'Autunno

alla carta

SABATO E DOMENICA SU PRENOTAZIONE

STUZZICHINO DI SALAME AL VINO ROSSO

ZUPPA D'ORZO CON VERDURE

SFORMATO DI PANE ALL'ANTICA

PASTICCIO DI FUNGHI

TAGLIATELLE CASERECCHE AL SUGO DI SELVAGGINA

GNOCCHI DI PATATE ALLA RICOTTA DOLCE

CONIGLIO AL FORNO CON PATATE DELLA NONNA

FILETTO AI FUNGHI PORCINI

SELVAGGINA AL PROFUMO DI BOSCO

CON FUNGHI E MELA SEUKA

SALSICCE AL VINO BIANCO CON STUFATO DI VERZA

DOLCE DELLA CASA

CAFFÈ

L. 32.000 bevande escluse

TRATTORIA "IL RAISSA"

SORZENTO - S. PIETRO AL NAT. - TEL. 0432/727018

Chiuso il Martedì

Menù d'Autunno

alla carta

TUTTI I GIORNI SU PRENOTAZIONE

ORZOTTO ALLA MELA SEUKA

GNOCCHI DI ZUCCA BURRO E SALVIA

E RICOTTA AFFUMICATA

ZUPPA DI TRIPPE

BROVADA E MUSET

TRIPPA CON POLENTA

CONIGLIO RIPIENO

FAGIOLI IN PADELLA

PATATE LARDELLATE

STRUKI DELLA TERESINA

STRUDEL DI CASTAGNE

L. 32.000 bevande escluse

OSTERIA "STELLA ALPINA"

PULLER - PULFERO - TEL. 0432/709095

Chiuso il Martedì

Menù d'Autunno

alla carta

TUTTI I GIORNI SU PRENOTAZIONE

PARCUNJAH

BLEKI AL SUGO DI CINGHIALE

GNOCCHI DI PATATE AL FORMAGGIO DI MALGA

TAGLIATELLE FATTE IN CASA

CON FUNGHI E POMODORO

CONIGLIO CON SALSICCIA, CASTAGNE E FUNGHI

CINGHIALE IN UMIDO CON POLENTA

E FUNGHI TRIFOLATI

REBRA DI MAIALE CON VERZA

ŠTAKANJE

STRUKI LESSI CON BURRO E CANNELLA

CROSTATA DI CASTAGNE

GUBANA

L. 32.000 bevande escluse

L'INIZIATIVA «INVITO A PRANZO» È STATA SOSTENUTA E ORGANIZZATA
DAL **SERVIS s.r.l.** di CIVIDALE

**LOCANDA
"AL GIARDINO"**

S. PIETRO AL NATISONE - TEL. 0432/727019

Chiuso il Sabato

Menù d'Autunno

a degustazione

VENERDÌ, SABATO E DOMENICA SU PRENOTAZIONE

GNOCCHI DI PORCINI AL BURRO FUSO

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

TAGLIATELLE AL SUGO DI SELVAGGINA

MINISTRONE D'ORZO

ARISTA ALLA CREMA DI PORCINI
CON PATATE PREZZEMOLATE

FAGIOLI E SALAME IN PADELLA

CAPRIOLO E FUNGHI CON POLENTA

STRUDEL DI MELE

GUBANA

ŠTRUKI

L. 32.000 bevande escluse

**AGRITURISMO
"VALLE D'ORO"**

CROSTÙ - S. LEONARDO - TEL. 0432/723126

Aperto venerdì, sabato, domenica

Menù d'Autunno

alla carta

VENERDÌ, SABATO E DOMENICA SU PRENOTAZIONE

CROSTINO CON CREMA DI FEGATO DI CONIGLIO

ANTIPASTI MISTI

GNOCCHI DI PATATE CON RAGÙ DI CONIGLIO
O SUGO DI CINGHIALE

TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA

O RICOTTA AFFUMICATA E BURRO FUSO

GNOCCHI RIPIENI DI FORMAGGIO E VERDURE
CON BURRO FUSO E RICOTTA AFFUMICATA

MINISTRA DI ORZO E FAGIOLI

ARROTOLATO DI CONIGLIO FARCITO CON
PROSCIUTTO CRUDO, RICOTTA E FUNGHI PORCINI

CONIGLIO AL FORNO

MUSSET CON BROVADA E ŠTAKANJE

FRICO CON PATATE E FUNGHI PORCINI

CINGHIALE

TORTA DI MELE - CROSTATE VARIE

STUDEL DI MELE - ŠTRUKI - GUBANA

L. 25.000 bevande escluse

**GASTHAUS
"VERA"**

PONTEACCO - S. PIETRO AL NAT. - TEL. 0432/727248

Chiuso il Martedì

Menù d'Autunno

a degustazione

TUTTI I GIORNI SU PRENOTAZIONE

FANCEL CON UVETTA

MINISTRA DI ORZO E FAGIOLI

O MINISTRA DI BROVADA

ŽLIČNJAKI

SELVAGGINA CON POLENTA

MUSSET E BROVADA

FAGIOLI E SALAME IN PADELLA

ŠTAKANJE - VERZE AL TEGAME

ŠTRUKI LESSI

PALAČINKE DI MELE

L. 32.000 bevande escluse

**OSTERIA CON CUCINA
"AL RITROVO"**

PONTEACCO - S. PIETRO AL NAT. - TEL. 0432/727038

Chiuso il Giovedì

Menù d'Autunno

a degustazione

SABATO E DOMENICA SU PRENOTAZIONE

BLEKI AL BURRO FUSO E RICOTTA STAGIONATA

GNOCCHI DI RICOTTA E SPINACI

PASTA E FAGIOLI

ŠTOKJA DI ZUCCA

MINISTRA DI BROVADA

FILETTINI DI MAIALE ALLA MELA SEUKA

CONIGLIO ARROTOLATO CON FUNGHI

INVOLTINI DI VERZA

SALSICCIA O MUSSET CON FAGIOLI

MALNI IN PADELLA

(BURGONI)

RADICCHIO COTTO CON PATATE E SALAME

VERDURE

STRUDEL DI MELE

ŠTRUKI LESSI O FRUTTI "PO MARSINSKO"

GUBANA

L. 32.000 bevande escluse

**TRATTORIA
"LE QUERCE"**

S. PIETRO AL NATISONE - TEL. 0432/727665

Chiuso il Martedì

Menù d'Autunno

a degustazione

SABATO E DOMENICA SU PRENOTAZIONE

GNOCCHETTI DI PATATE

AL SUGO DI SELVAGGINA

INVOLTINO DI PASTA FATTA IN CASA

CON SPINACI E RICOTTA

LASAGNETTE CON GRANO SARACENO

AI FUNGHI DI BOSCO

CERVO IN SALMI CON POLENTA

STUFATO DI VERZE E COSTOLETTE

MANZO PICCANTE CON FAGIOLI

STRUDEL DI MELE

CROSTATA DI MIRTILLI

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

L. 32.000 bevande escluse

**RISTORANTE
"DA OBALLA"**

IERONIZZA - SAVOGNA - TEL. 0432/714003

Chiuso il Martedì

Menù d'Autunno

a degustazione

VENERDÌ E SABATO SU PRENOTAZIONE

MINISTRA DI CASTAGNE

ŽLIČNJAKI DI ZUCCA AL BURRO DORATO

GNOCCHI DI PATATE CON SALSICCIA

BLEKI AI FUNGHI

SPALLA DI MAIALE AL FORNO

CONIGLIO CON POLENTA

MUSSET CON BROVADA

RADICCHIO CON OCCHIERI

ŠTOKALCA

FAGIOLI IN PADELLA

ŠTRUKI LESSI

GUBANA

L. 32.000 bevande escluse

**ALBERGO TRATTORIA
"BELLAVISTA"**

TRIBIL DI SOTTO - STREGNA - TEL. 0432/724008

Chiuso il Martedì

Menù d'Autunno

a degustazione

TUTTI I GIORNI SU PRENOTAZIONE

FRITTATINE CON OCCHIERI E SALAME

(con CICCIOLE)

ZUPPA DI CASTAGNE

OZAVITO DI ORTICHE CON SALSICIA DI NOCI

GNOCCHI DI SUSENE

ARROSTO DI CINGHIALE AI FUNGHI PORCINI

POLLO NOSTRANO ALLA MENTA

CON POLENTA

BROVADA

ŠTAKANJE

FUNGHI CHIODINI TRIFOLATI

VERZE AL LATTE

STRUDEL DI MELE

GUBANA

L. 33.000 bevande escluse

**TRATTORIA
"SALE E PEPE"**

STREGNA - TEL. 0432/724118

Chiuso il Martedì e il Mercoledì

Menù d'Autunno

a degustazione

TUTTI I GIORNI SU PRENOTAZIONE

(OTTOBRE)

KAPUS CON SPECK

E AGETO DI MELE

SERKUOVA

(zuppa di mais)

ŽLIČNJAKI DI ZUCCA

(gnocchi di farina e acqua)

BLEKI

(stracci di pasta)

RIPCA Z MLIEKAN

(filetto di maiale con latte)

MISTO DI FUNGHI

SU POLENTINA TENERA

TORTA DI KORI

RUSTICA CON SALSICIA

DI MELA SEUKA

L. 40.000 bevande escluse

(NOVEMBRE)

SALAME DI CINGHIALE

E FUNGHI

BIZNA S KOMPIERI

(minestra di brovada e patate)

ŽLIČNJAKI

(gnocchi di farina e acqua)

ORZETTO

CONIGLIO ALLA

MAGGIORANA CON

CASTAGNE E OBLICE

(Rapette)

MARKUNDELA E

POLENTA SARACENA

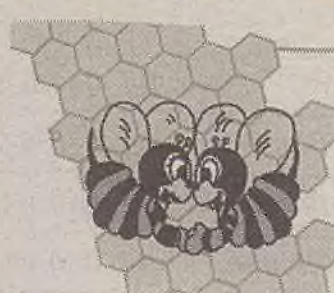
TORTA DI MAIS

TORTA DI MELA SEUKA

Menù per bambini L. 15.000

**Servizi alle
AZIENDE****SERVIS**Via Manzoni, 25 - Cividale
Tel. 0432/730153Con discrezione e QUALITÀ
a un costo competitivo

- Gestioni contabili e amministrative
- Elaborazioni cedolini PAGA
- Assistenza per adempimenti specifici (Sicurezza e igiene lavoro, ecc.)
- Assistenza per prestiti agevolati e contributi
- Consulenza informatica

*Giuditta Teresa*GUBANE GIUDITTA TERESA - DI CATTANEO & CHIARI SNC
33049 S. PIETRO AL NATISONE (UD) - ITALY - LOCALITÀ PONTE S. QUIRINO
TEL. 0432/727585 - FAX 0432/727343**GUBANZA - GUBANIZZA - STRUCHI**
dolci primizie di altri tempi dalle Valli del NatisoneProdotte nel rispetto delle antiche ricette,
con la qualità della migliore tradizione.**APICOLTURA
COPI STEFANIA**

PRODUZIONE PROPRIA DI:

MIELE - POLLINE - PAPPÀ REALE - CANDELE
PROPOLI - SOPRAMMOBILI IN CERA D'API
SCIAMI D'API - API REGINE - CERA D'API**S. PIETRO AL NATISONE (UD) Tel. e Fax 0432/714043**




FIERA DELL'AGRICOLTURA DI MONTAGNA



**17^a MOSTRA
MERCATO
delle CASTAGNE**
del MIELE e della FRUTTA LOCALE
dal 5 al 26 Ottobre 1997
tutte le domeniche dalle 9.00 alle 19.00

presso il C.R.C.C. - Zona Industriale - Località Ponte S. Quirino
SAN PIETRO AL NATISSONE
castagnate, ribolla e folklore

N nuova banca di credito di trieste
BCTKB nova tržaška kreditna banka

Gruppo  **BANCA
ANTONIANA POPOLARE VENETA**

**Dalle solide radici locali
il carattere internazionale**

Sede	Tel. 040/67001	Via Filzi 10, Trieste
Filiale Domio	Tel. 040/831131	Domio 227, S. Dorligo (TS)
Filiale Barriera	Tel. 040/636311	Via Carducci 41, Trieste
Filiale Roiano	Tel. 040/411611	Piazza Tra i Rivi 15/a, Trieste
Filiale Cividale	Tel. 0432/730314	Via Carlo Alberto 17, Cividale (UD)
Filiale Opicina	Tel. 040/2158000	Via Nazionale 42, Opicina (TS)

<http://www.nbctkb.it>

e-mail nbctkb@nbctkb.it